



STUDNIÓWKA

OFERTA ORGANIZACJI IMPREZY

BIZNES.LEGIA.COM



STUDNIÓWKA

OFERTA ORGANIZACJI IMPREZY

Oferujemy Państwu przestronne i wielofunkcyjne sale Champions Club, Legends Club & Gold Club umożliwiające organizację balu studniówkowego w każdej konfiguracji i preferowanym stylu.

Panoramiczny widok na stadion, eleganckie wyposażenie oraz najwyższej jakości catering zapewniony przez firmę Belvedere Catering by Design, sprawi że ten wyjątkowy wieczór będzie niezwykle ciekawy, niezapomniany dla wszystkich Gości.



ZOBACZ VIDEO



PAKIET PODSTAWOWY		cena brutto
Sala LEGENDS Club – Część oficjalna & Taniec Poloneza		520 zł* / os. dla minimum 200 osób
Sala CHAMPIONS Club – część bankietowa oraz parkiet do tańca		
Catering - bufet dań zimnych, gorących, deserów – menu I		
Napoje bezalkoholowe (kawa, herbata, woda, napoje gazowane i soki)		
Sprzęt cateringowy, stoły okrągłe, krzesła, bielizna stołowa, zastawa, szkło		
DJ oraz nagłośnienie i oświetlenie efektowne sali		
Bezpłatny parking dla Nauczycieli oraz Organizatorów		
Voucher na mecz dla wszystkich uczestników studniówki		
Serwis sprzątający		
Obsługa szatni		
Ochrona		
OPCJE DODATKOWE		
Menu II		25 zł / osoba
Dekoracje kwiatowe stołów		200 zł / stół
Telebimy na stadionie z możliwością wyświetlania nazwy/logo szkoły oraz zdjęć		1 000 zł
Reklamy LED na stadionie – możliwość wyświetlania nazwy/logo szkoły		1 000 zł

* Ceny w ofercie mogą ulec zmianie z powodu inflacji lub zmian cen towarów wg. indeksu branży spożywczej. Legia Warszawa zastrzega sobie prawo do korekty ceny zgodnie z tabelą miesięcznych wskaźników cen towarów i usług konsumpcyjnych, publikowaną przez GUS, za każdy pełny miesiąc kalendarzowy, jaki wystąpi pomiędzy przedstawieniem oferty cenowej a realizacją usługi a także prawo do korekty cen zgodnie z indeksem cen towarów wg. indeksu branży spożywczej.





Kolacja w formie bufetu

PROPOZYCJA MENU I

Dania zimne

- Ceviche warzywne z czerwoną cebulą, papryczkami chili, limonką i pomarańczami    
- Pieczone polędwiczki indyka z kremem wasabi, i salsą z mango z sosem Sriracha    
- Quiche Lorraine z boczkiem i serem Gruyere    
- Plastry kurozaka kukurydzianego w marynacie hoisin z sosu sojowego, masła orzechowego i oleju sezamowego    
- Ser halloumi z żurawiną i orzechami makadamia    
- Inari sushi z ryżem, fasolką edamame i sezamem    

Salatki

- Salatka jarzynowa z ogórkiem kiszonym i zielonym groszkiem    
- Salatka gyros z kurczakiem, kapustą pekińską, kukurydzą, papryką i ogórkiem    

Zupa

- Słoneczny krem z kukurydzy z paloną kawą z chilli    

Dania główne

- Pieczona kaczka w orientalnych przyprawach z mlekiem kokosowym, warzywami i czerwonym curry    
- Filety z pacyficznego morskoczka w cieście piwnym z sosem słodko-kwaśnym    
- Sznyce drobiowe w sosie kaparowym z maślanymi kluseczkami    
- Tikka masala z tofu ze szpinakiem, pomidorami, imbirem i kardamonem    
- Ravioli z kozim serem, szparagami i pomidorkami cherry    
- Ziemniaki opiekane w polnych ziołach    
- Smażony ryż z omletem tajskim i zielonym groszkiem    

Desery

- Ciasto marchewkowe z solonym kremem Filadelfia    
- Panna cotta waniliowa z kremem malinowym i migdałową kruszonką    
- Pâte Choux pistacjowy z kremem malinowym    
- Sernik z białą czekoladą    
- Ciastko kokosowe z mango i marakuja    

 danie wegańskie

 danie wegetariańskie

 danie bezglutenowe

 danie bez laktozy

Kolacja w formie bufetu

PROPOZYCJA MENU II

Dania zimne

- Kompresowany arbuz z sosem Poke, sałatami i algami morskimi    
- Pieczone polędwiczki wieprzowe z sosem cezar z kaparami    
- Quiche Lorraine z kuroczakiem i serem Manchego    
- Smażony indyk w sezamie z sosem wasabi i sosem słodkie chili    
- Ser Mozzarella z suszonymi pomidorami i oliwą    
- Wrapy z grillowanymi warzywami i pesto    

Salatki

- Sałatka z makaronem pełnoziarnisty, kuroczakiem, pomidorami i winegretem musztardowym    
- Sałatka Grecka    

Zupa

- Orientalna zupa z mleczkiem kokosowym i warzywami    

Dania główne

- Kuroczak w sosie teryaki ze smażonymi warzywami    
- Pstrąg łososiowy z sosem maślanym i brokułami    
- Grillowane kofty wieprzowe z sosem tzatziki    
- Chili sin carne z warzywami i fasolą    
- Pierogi Gyoza z warzywami    
- Ziemniaki francuskie z czerwoną papryką    
- Smażony makaron sojowym z warzywami i imbirem    

Desery

- Ciasto marchewkowe z solonym kremem Filadelfia    
- Panna cotta waniliowa z kremem malinowym i migdałową kruszonką    
- Pâte Choux pistacjowy z kremem malinowym    
- Sernik z białą czekoladą    
- Ciastko kokosowe z mango i marakuja    



OPCJONALNE STACJE KULINARNE

BURRATA BAR 80g

- Burrata z dodatkami: rukola, malinowe pomidorki, bazylia, oliwa z oliwek, ocet balsamiczny

25 PLN / os

MEKSYKAŃSKA QUESADILLA 80g

- Quesadilla z grillowanym kurozakiem i warzywami, sosem cheddar i salsą paprykową

25 PLN / os

MAKARON ORIENTALNY I ŚRÓDZIEMNOMORSKI 80g

Makaron udon:

- z krewetkami, kurozakiem, warzywami i curry z mlekiem kokosowym
- z tofu z pak choi i curry z mlekiem kokosowym

30 PLN / os

Włoska pasta z sosami::

- pesto z orzeszkami pinii, pomidorowy z bazylią, kokosowy z kurozakiem
- carbonara z kruszonym czarnym pieprzem i serem Pecorino

SHOARMA Z TORTILLĄ 80 g

- Shoarma z orientalnymi przyprawami w tortilli, z pastą sezamową tahini, z naturalnym jogurtem, ozosnkiem i sokiem z limonki

25 PLN / os





STUDNIÓWKA

OFERTA ORGANIZACJI IMPREZY

Natalia SOSNOWSKA

email: natalia.sosnowska@legia.pl

telefon: 22 318 20 48

telefon: (+48) 513 111 678

Paulina BIREK

email: paulina.birek@legia.pl

telefon: 22 318 20 48

telefon: (+48) 513 111 695

BIZNES.LEGIA.COM